

### RÈGLEMENT DES CONCOURS

**Ouvert aux serveurs, chefs de rang, maîtres d'hôtel... de tous types de restauration**

*« Vous êtes des passionnés, alors venez mettre en avant ce beau métier de l'accueil et du service »*

#### **1. ASSIETTE DE FRUITS FRAIS 15 min / 20 points**

**Vous réalisez une salade de fruits frais pour deux personnes, découpée devant le client-jury (et non technique d'office).**

**Vous devrez utiliser tous les fruits mis à votre disposition, à savoir :**

Mangue, pomme, orange, kiwi, pitaya jaune et fraise et vous aurez des fleurs comestibles à votre disposition.  
Vous apporterez vos deux assiettes de votre choix et vos couteaux.

#### **2. FRUITS FLAMBÉS 15 min / 20 points**

**Vous réalisez votre création de bananes flambées pour deux personnes.**

**Voici les ingrédients mis à votre disposition, à savoir :**

Jus de poire, jus de mangue, sirop de rose, sirop de violette, sirop de lavande, jus de kiwi.

Et vous apporterez un ingrédient de votre choix.

**Vous flamberez avec l'alcool de votre choix, suivant la liste :**

Triple sec de la maison Combiar, Vodka, Rhum Blanc ou Whisky.

**Vous dresserez sur deux assiettes de votre choix, que vous apporterez.**

Une fois réalisés, vous dresserez et servirez le jury (1 assiette pour la photo et 1 pour la dégustation)

Enfin, vous argumenterez votre choix, et proposerez une boisson d'accompagnement.

*« L'Abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération »*

#### **3. BAR 15 minutes / 20 points**

**Vous réalisez 1 cocktail alcoolisé à base de café pour deux personnes au shaker, avec le verre de votre choix (que vous apporterez, ainsi que votre shaker...).**

**Vous devez lui donner un nom, une histoire et argumenter votre choix.**

**Les ingrédients suivants seront mis à disposition :**

Café, citron vert, sucre de canne, crème fraîche liquide, cannelle, sirops (vanille, coco), Rhum, Cognac, vodka, café en poudre, cacao en poudre.

Vous apporterez votre propre décoration ainsi que les alcools, épices ou sirop que vous désirez.

#### **4. RECONNAISSANCE OLFACTIVE DE TROIS SPIRITUEUX 10 min / 20 points**

**Il vous sera présentés 3 spiritueux servis dans des verres, ou vous devrez les reconnaître.**

Il vous sera remis une fiche sur laquelle vous les inscrirez (pensez à inscrire votre numéro de candidat)

Vous devrez choisir 1 spiritueux parmi un Rhum, un Cognac et un Anisé et raconter son histoire.

*« L'Abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération »*

#### **5. DÉCOUPE D'UN POULET RÔTI POUR 4 PERSONNES 15 min / 20 points**

**Vous présentez, découpez le poulet entier, et servez pour 2 personnes - « Découpe libre ».**

Servir la sauce à l'anglaise (vous apporterez votre saucière - pot de votre choix).

Les légumes seront à servir à l'anglaise.

#### **6. QUE REPRÉSENTE POUR VOUS LE MÉTIER DU SERVICE EN 2020 5 min / 20 points**

**Vous serez installé à table, où vous pourrez donner votre avis sur le métier du service et son avenir, vos idées...**

Que pensez-vous des découpes, des flambages... au restaurant en 2020 et demain.

Règle générale : Tout participant au concours doit venir en tenue professionnelle avec son matériel complet (couteaux, litesaux...) et le matériel nécessaire aux épreuves.